

# TRANSPORTE Y CONSERVACION DEL AGUA: El cántaro y el botijo

por Lucía GOMEZ OLAZABAL



Alfaro de barro

Hablar del cántaro y el botijo es hablar de dos de las manifestaciones más imaginativas y bellas de la cerámica popular. Dentro de la cerámica "de vaso" en la que se encuadran, son vasijas llamadas **de agua** ya que su fin es el transporte (cántaros), y conservación de la misma (botijo). Su fin utilitario viene dado por la población rural a la que va destinada, población cuya economía está basada en la explotación de la tierra y de los animales.

El transporte del agua, desde su punto de origen hasta el de su consumo en cántaros, está motivado por la falta de canalización (por tuberías) que sufrían la mayoría de los hogares españoles, y allí donde el progreso ha subsanado esta deficiencia, la fabricación de los mismos ha ido desapareciendo o se ha transformado, perdiendo su carácter utilitario y convirtiéndose en artículo meramente decorativo o con fines distintos a los originarios.

La conservación del agua en botijos, ha sufrido, a pesar de la nevera, menos cambios y es curioso observar como sigue aun vigente su empleo y fabricación en gran parte de la península. Sin embargo, su extinción podemos atisbarla a medio plazo aunque sólo sea referente al papel primordial que ha tenido, papel que irá convirtiéndose como en el caso del cántaro, en algo decorativo. No debemos olvidar tampoco esos recipientes de menor tamaño que son las cantimploras y que servían para transportar el agua al lugar de trabajo. Estas vasijas a mo-

do de cantimploras pueden tener un perfil semiesférico con una cara plana para colgar (Priego). En Agoslas llaman de **carretero** y en Aragón de **carro**. En Arroyo de la Luz reciben el nombre de **barriles de campo** y en Segorbe se les llama **barral de huerta**.

## TRANSPORTE.

El transporte de los cántaros y botijos se solía hacer apoyando el cántaro grande en la cintura sostenido con el brazo izquierdo y además, el botijo en la otra mano colgando. En el País Vasco-Navarro la mujer suele llevar en la cabeza la **herrada** o **sulak** hecho de madera con arcos de latón sujetado con una mano y, en la otra, la vasija de cerámica que Aranzadi llama **cántaro** pero que no tiene nada que ver con el cántaro de otras regiones. Es una vasija chata, con un asa a un lado y un largo pitorro en el lado opuesto (como una gran tetera), de parecido gascón y que en euskera recibe el nombre de **pedarra** o **pegarra**.

En Cataluña concretamente en el Ampurdán, la mujer llevaba el **doll** en la cabeza cogido, con el dedo índice, por una pequeña asa que éste posee en la parte inferior.

En muchas partes de España el agua se llevaba en los cántaros colocados en cestos que cuelgan del burro o mula en grupos de 4 ó 6, y el botijo en la mano. En el Sur suele usarse la carretilla-cantarera normalmente de madera y con una rueda, que se empuja.

Normalmente es la mujer la que va a buscar el agua aunque los niños también lo hacen.

## FABRICACION.

En general, este tipo de piezas no lleva marcas ni de alfar ni mucho menos de alfarero, por lo que su atribución a uno u otro alfar puede únicamente hacerse por un estudio de tonalidad, clase de barro, perfil, vidriado y decoraciones que tengan comparativamente consideradas con las que podemos calificar como características de cada localidad.

Las piezas requieren tras el **oreado** de su cuerpo principal, la operación posterior de colocación de asas, pitorros, bocas, etc., que hechas aparte, se pegan después con barro líquido. Esta operación recibe el nombre de **enasar**. La boca y el pitorro se tornean haciéndoles "salir" de una pella alargada que se estrangula para conseguir la forma deseada. Este proceso sería la fabricación **de una sola vez** que normalmente ocurre en Andalucía y que es el sistema más generalizado de hacer los botijos pero no así los cántaros que pueden presentar además de este sistema, otro más complejo como es el hacerlo **en dos veces**: primero la **colilla** (boca, cuello y mitad cuerpo) y luego el **tiesto** (p.e. en Navalcillos); o incluso **en tres veces**: la boca por un lado, la panza por otro, y el medio cántaro finalmente (por ejemplo: en Montehermoso y en Fregenal de la Sierra).

Lo generalizado es emplear el torno para la fabricación de cántaros y botijos pero el modelado a mano sigue aún vigente. En Calanda (Aragón) y en Canarias encontramos ejemplos de este rudimentario sistema antecedente directo del torno de mano que emplean en Mota del Cuervo o en Zamora. En Mota, se emplea la técnica del **urdido**. La alfarera esparce ceniza sobre la rueda superior del **rodillo** para poder despegar luego la pieza fácilmente. A continuación la alfarera coge un **rollo** de pasta que adelgaza con las manos; el rollo descansa sobre la mano izquierda y un extremo sobre el hombro derecho, al mismo tiempo que el otro extremo del rollo lo va pegando con las dos manos a la base y formando las paredes de la vasija. Esta es la técnica del urdido, el ir pegando con las manos el barro. El torno sólo es una mesa giratoria aprovechándose su fuerza giratoria sólo a la hora de hacer la boca. En cambio en Moveros y Pereruela, la fuerza centrífuga del giro se aprovecha haciéndose además la vasija sobre una losa.

Otra técnica empleada para la fabricación de botijos y cántaros es el empleo de moldes, ya usado por los romanos en las **terras sigillatas**. A veces el moldeado afecta tan sólo a una parte de la superficie externa de la vasija, sirviendo de elemento decorativo en piezas hechas a torno. Pero también hay ejemplos de piezas hechas totalmente a molde como por ejemplo: los botijos con cara de mujer, o figura de toro de Alpartir de la Sierra.

Este tipo de piezas se somete generalmente a una única cocción (hay excepciones como ocurre en Fregenal de la Sierra con los botijos gallo que reciben 3 cocuras).

En general, esta cerámica de vasto no está vidriada, exceptuando los botijos de invierno, y su falta de vidriado está justificado por la propia necesidad de mantener el agua lo más fresca posible. El agua en el botijo y en el cántaro se mantiene fresca gracias a la transpiración que ejerce a través de los poros del barro, si éste se vidría la porosidad es mucho menor. En Castilla y Extremadura, dejan en el interior piedrecitas del mismo barro para conservar aún más fresca el agua y en Asturias, dejan una bolita de arcilla para evitar que se forme musgo.

#### DECORACION.

Existen vasijas **juagueteadas sin vidriar y sin decoración** que es el tipo más común. Las piezas están generalmente modeladas a torno y cocida simplemente.

Vasijas **juagueteadas con decoración incisa**, muy sencillas a base de trazos rectos, ondulados o de otro tipo, hechos mediante la incisión con un palo peine, punzón, aguja o útil a fin, sobre el barro tierno y sin cocer (Ceclavín, Onda, Ocaña).

Vasijas **juagueteadas vidriadas o sin vidriar**, con decoración en relieve en cuyo caso la decoración se hace por el **pegado** con barbotina de motivos simples hechos también en barro y en relieve (Tamames, Astudillo).

Vasijas **sin vidriar con decoración pintada**, con sencillos motivos pintados generalmente en un sólo color que suelen ser los negruzcos-violáceos del óxido de hierro (a la **almagra**). Su trazado recuerda la decoración geométrica pintada en la cerámica ibérica de los siglos IV y III antes de Cristo, y a la cerámica ibicenca de origen cartaginés (Mota del Cuervo, Traiguera, Calanda, Priego).

Vasijas **con decoración polícroma sobre vidriado**, sin ninguna decoración, la decoración es la misma capa polícroma que puede ser verde, melado, rojo, azul, etc., (Ubeda, Nijar).

Vasijas **con decoración polícroma sobre vidriado**, de temas sencillos, normalmente florales, o animalísticos (Talavera de la Reina, Puente del Arzobispo).

Vasijas **con decoración polícroma por la aplicación de la técnica usada en pastelería, bordao** (Priego, Cuenca), o con plantillas de motivos en tierras blancas (La Bisbal, Cuerva).

#### BOTIJO.

El origen del botijo se remonta a las calabazas vacías que llenas de agua llevaban los peregrinos de la E. Media. Sin embargo en la cerámica cretense 2360-1600 a.C., ya se encuentra su forma como en Egipto y en el Perú precolombino. En el siglo XIV, citan botijos en un inventario de Seo de Urgel y los olleros barceloneses los modelan en los siglos XV y XVI, en tanto que en Astudillo (Palencia), se conocen moldes de botijos del siglo XVI, y botijos en forma anular.

La variedad de formas de botijo en España es impresionante, encontrándose iguales o parecidas en varias regiones, sobre todo los temas, lo cual hace suponer que el botijo al ser un elemento de fácil transporte se traía y se llevaba de un sitio para otro dando la oportunidad de ser visto y copiado, aunque luego adquiriera alguna característica peculiar. Esto explicaría porque aparecen formas repetidas en sitios geográficamente dispares o distantes.

#### Botijos de invierno.

Ya hemos dicho anteriormente que se trata de botijos vidriados que no necesitan transpiración y no hay pues necesidad de cuidar la porosidad. En el Norte de España, la humedad del clima potencia la fabricación de vasijas de madera y metal y la necesidad de almacenar el agua es menor. Es por esto, que la producción de botijos sea escasa y si la hay suele ser vidriada.

Entre los botijos de invierno destaca la producción de Astudillo vidriados en miel con decoración barroca en relieve, representando símbolos de la Pasión o el Calvario. Es característico el largo pitorro que a veces son tres y el embudo para llenarlos.

En Consuegra se fabrica, para la Romería del Cristo de Urde, un botijo vidriado muy curioso que los presentes a la Romería se llevan como recuerdo.

En Consuegra existe el Museo del Botijo que se halla albergado en el molino **Mambrino**.

En Cuenca y Priego, los botijos **de gajos** tienen zonas verticales y curvas de distinta tonalidad contrastando a modo de gajos y los **botijos bordaos** como su nombre indica, asemejan un bordao floral logrado con la técnica de la pastelería. Ambos están íntegramente vidriados.

El **botijo de aguardiente**, de Priego, es de perfil ovooidal y tiene boca pequeña entre dos asas estando vidriada gran parte del mismo.

Hay también botijos de invierno en forma de tronco de árbol (Chiva), o de barrilito como el de Miravet.

Dentro de los botijos de invierno policromados, encontramos un botijo gris, de Ubeda, y los verdes, azules y amarillos, de La Rambla (Córdoba).

Desde hace un tiempo a esta parte, se vienen haciendo en algunos alfares (Bailén, Fuentes del Ebro, etc.), los llamados botijo **de nevera**, panzudos y achaparrados para poder meter en el frigorífico. Normalmente son vidriados pero en Salvatierra de los Barros (Cáceres) y en Agost (Alicante), lo hacen sin vidriar.

#### Botijos de verano.

Son aquellos botijos que no están vidriados. Nos encontramos que los hay de **color negro, color blanco y de color rojo**.

De **color Negro**: la negrura de la pasta se consigue en el proceso de cocción cerrando el horno herméticamente de manera que las vasijas se ahuman. Las tonalidades gris-plateadas en la superficie, dependen del ahumado. Esta técnica aparece ya en el eneolítico pleno, más tarde en la Edad del Bronce, concretamente en la cultura del Argar. En el momento de la preromización esta técnica aplicada a la cerámica céltica cobra mayor perfección y variedad de perfiles en Cataluña y Occidente de la Península.

En nuestros días encontramos hermosos ejemplos de esta cerámica negra en los **sillons** (botijos) de Verdu, de tradición medieval y en los botijos de La Bisbal y Tarragona y Quart todos ellos en Cataluña. En Asturias, en



Botijos de engaño —Segura de León —Cuerva

Llamas de Mouro existen los famosos barriles con dos asas y un boçal en el centro que carecen de pitorro.

De **color blanco**: la cerámica blanca (La Rambla, Andujar, Agost, Ocaña, Totana, Vera, etc.) consigue su blancura gracias a la mezcla de sal en la pasta del barro y una vez en el horno echando un puñado de sal a la hora de la cocción. Una de las propiedades de la sal es que produce mayor porosidad en el barro y por tanto hace que el agua se conserve más fresca, siendo este tipo de cerámica la más óptima para la manipulación con el agua.

De **color rojo**: los botijos bruñidos de Salvatierra de los Barros, deben su peculiar decoración a la técnica de rascar con un canto la pieza seca dibujando motivos vegetales estilizados. Hay siete tamaños; embeleco, chingue chico, chingue grande, colegial, mico, pistolo y juguete de miniatura.

A todos se les suele llamar en general **piporros**.

Destaca un botijo que llaman **maricon** con boca y pitorro que tiene entre ambos, en vez de un asa, un mogollón redondeado por donde se coge.

Son del color del barro también los botijos de Tamares (Salamanca), que suelen decorar con racimos de uvas y cuando se vidrian, pintan las uvas de colores dándoles un aspecto muy popular.

#### Botijos zoomorficos.

La representación animalística aparece en muchas manifestaciones del arte popular y en el botijo no podía ser menos. El gallo es casi el animal más representado en este tipo de cerámica y es en Andalucía donde más cariño se le tiene, llamándole con el familiar nombre de **pipo**. En Sorbas (Almería), hacen un botijo-gallo muy estilizado, vidriado, de línea muy moderna tirando a horizontal aunque también hacen otro erguido que recuerda al de Guadix. En Buño y Cuenca, lo vidrian simplemente pero en Fregenal de la Sierra, es un vidriado en negro intenso y brillante o con todos los colores del arco iris jaspeado.

En Astudillo se hace un botijo en forma de **dragón** y en Campillo (Huelva) se representan **peces** como en Almuñecar, donde aparecen encima de un pie de copa.

La representación del **toro** es de gran tradición en toda España, pero la ciudad de Cuenca es quizá la que más fama tiene respecto a esto.

En Cuenca se hace en diferentes tamaños como botijo siendo de color melado, negro oscuro, o con chorreaduras. Se les suele decorar con motivos florales y la fabricación es por añadidura de piezas (16 partes). Se hacen a torno el cuerpo, la cabeza y la boca del botijo. Las demás partes se hacen a mano.

En Llamas de Mouro, se hace el toro en barro ahumado con la silueta parecida al conejo. En Teruel, sin embargo, el toro es erecto de color negro, color conseguido como en Cuenca con la mezcla de manganeso e hierro. En Toledo el toro también es erecto, pero de color azul. Estos toros erectos son estilizados y más bien parecen un intento de representar toros humanoides.

#### Botijos anulares o de rosca.

Este tipo de botijo circular pudo tener su origen en la representación de una serpiente que se muerde la cola. Desde luego ya aparecen en la Edad Media. Se decoran con motivos animalísticos o florales. El botijo anular de Buño, tiene un gallo en el centro y el de Bonxe, que es de forma plana, su pitorro es un animal.

En Astudillo, siguiendo la característica representación religiosa de allí, adecua ésta a la forma circular. En Consuegra, encontramos un botijo circular que en el centro interior tiene un nido de cigüeñitos, siendo el asa una serpiente que con su cabeza alargada arranca un cigüeñito del nido.

Dentro de la línea circular hay un tipo de botijo que se suele llamar **de reloj** pues la superficie central no está

oreada. Un ejemplo se encuentra en Cuerva con decoración floral blanca, y en Bonxe, también teniendo la característica de estar compartimentado en dos espacios, uno para guardar el vino y el otro para el agua.

#### Botijos de engaño.

El botijo de engaño se caracteriza por tener más de un pitorro de manera que no se sabe por donde va a salir el agua. Es una demostración de humor e ingenio que a menudo se acompaña de una decoración barroca y exuberante.

El barril de Alba de Tormes, se suele llamar de Alhacen y aunque tiene varios pitorros no es utilitario, sino puramente decorativo. Está vidriado y pintado íntegramente con tierra blanca. Sobre la base de un barrilete de pequeño tamaño se levanta un remate de varios pisos y calado que recuerda el trabajo de un orfebre sobre el metal. A esto se debe que también se llame botijo de filigrana, y por su sentido ascendente, **tonel torre**.

En Ocaña, el botijo de engaño está profusamente decorado y recibe el nombre de **botijo de torre** y en Magallón (Zaragoza), se le llama botijo **de castillo** y es también sin vidriar.

En Villafeliche (Zaragoza), se hace un botijo antropomórfico que representa un militar panzudo (seguramente un oficial francés) con varios pitorros y en Badajoz en el pueblo de Segura de León, para la feria de Abril de Sevilla, se hacen unos botijos antropomórficos realmente populares que representan figuras de mujer con un pitorro en cada pecho y que pintan de colores brillantes el vestido.

En Jiménez de Jamuz (León), el botijo de engaño es vidriado con 3 pitorros y tiene varios animales que parecen reptiles en la parte superior. Muy decorativo. Igual que el otro botijo que hacen allí que es antropomórfico y que llaman el **botijo cura** (no es de engaño), pues es la representación de un cura con sotana y bonete.

Encontramos también botijos de engaño en Cuerva, Agost, Talavera de la Reina, Rubielos, etc., todos ellos como ya se ha dicho, con más valor ornamental y sentimental que utilitario.

#### CANTARO.

Por cuestión de espacio nos limitaremos a hablar del cántaro de manera pasajera para una posterior investigación. Los dibujos de Llorens Artigas, nos muestran la gran variedad de formas y perfiles que existen, teniendo todos ellos rasgos comunes como son las asas (varía el número de ellas, su colocación) y la boca. Algunos tienen pitorro (p.e.: el cántaro quinquillero, de Villafeliche).

El origen del cántaro se remonta a las antiguas ánforas griegas destinadas a transportar vino y aceite. En el yacimiento de Clunia, aparece cerámica similar iberorromana con parecida utilidad. Son, sin embargo los árabes, sus grandes propulsores y los que influyen decisivamente en su forma estética y en su funcionalidad como vasijas de transporte de agua extendida a toda la población de una manera generalizada. Es curioso observar como la producción de cántaros muchas veces está relacionada con su capacidad volumétrica y como recibe diferentes acepciones según ésta. Vamos a dar algún ejemplo:

En Mota del Cuervo se encuentra el cántaro, 116 litros; cantarilla grande, 12 litros; cantarilla de a tres, 8 litros; cantarilla de a cuatro, 4 litros.

En Villafranca de los Caballeros, se llaman a todas "botijas" y son de azumbre, de cuartillo y de media arroba.

En Camporreal (parecido al de Ocaña) se producen la seis, 15 litros; bolilla, 12 litros, cantanto, 9 litros y botijón de campo, 6, 4 y 2 litros.

En Arroyo de la Luz encontramos nombres curiosos, cantarilla de maravedí, cantarillo de olla de espanto, cantarilla jarnera (para arrieros).



ALAEVOS.



ALBOIX



ARROYO DE LA LUZ



CALANDA.



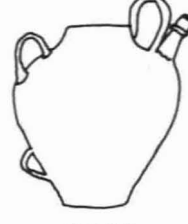
CANTALAPIEDRA.



CESPEDOSA DE TORMES



DAROCA



FIGUERAS



FRAGA.



GUADIX



JIMENEZ DE JAMUZ



MOTA DEL CUERVO



MABALLON



MALLORCA



MIRAVET



MOVIEROS



NIJAR



NIRODAGUIA



OCARA



OLIVENZA



PIEGO DE CUBENCA



TAMAMES DE LA SIERRA



TAMARITE DE LITERA



TOTANA



TRAIGUERA.



TRIQUEROS



UBEDA



VERA



VILLAFRANCA  
DE LOS ORBALLEROS